

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

PT. Agel Langgeng merupakan anak perusahaan dari PT. Santos Jaya Abadi yang bergerak dalam industri permen. Tata letak pabrik PT. Agel Langgeng didasarkan pada aliran produksi (*in line process*) dan berlokasi pada tempat yang strategis sehingga mempermudah distribusi bahan baku serta produk. Struktur organisasi yang digunakan oleh PT. Agel Langgeng berbentuk Lini dan Staff, yaitu masing-masing pekerja memiliki perannya dan fungsinya sendiri-sendiri serta ada *staff* pembantu. Proses produksi di PT. Agel Langgeng dilakukan secara kontinyu yaitu selama 24 jam yang terbagi atas 3 *shift* dengan jam kerja 8 jam sehari setiap *shift*. Kapasitas produksi PT. Agel Langgeng ialah 35.000 kg permen/hari. PT. Agel Langgeng memiliki pekerja sebanyak 375 orang. Sanitasi dan pengawasan mutu oleh PT. Agel Langgeng dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu dan produk akhir baik sebelum, sesudah dan saat akhir proses produksi. PT. Agel Langgeng dalam proses produksinya telah menerapkan sistem ISO/HACCP sehingga mutu dan kualitas produk akhirnya terjamin.

13.2. Saran

1. Sanitasi proses yang dilakukan sudah baik, namun perlu peningkatan terutama pada sanitasi ruangan seperti lantai serta sanitasi pekerja.
2. Perlu adanya pengawasan secara rutin pada karyawan yang bekerja pada proses produksi.

3. Pengawasan mutu produk yang dilakukan sudah baik, namun perlu dilakukan peningkatan pengawasan pada pengujian-pengujian produk akhir.
4. Perlu adanya instruksi yang jelas pada pekerja di bagian produksi, apabila terjadi pelanggaran dapat diberikan sanksi yang tegas.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusmidah. 2010. *Dinamika Hukum Ketenagakerjaan Indonesia*. Medan: USU Press.
- Anderson, J. C., Rungtusanatham, M. dan Schneder, R. G. 1995. A Theory of Quality Management Underlying the Oeming Management Method. *Academy of Management Review*. 19 (3).
- Cenadi, C. S. 2000. Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. *J. Nirmana*, 2(1), 92-103.
- Fauzi, A. 2004. *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hidayat, N. dan Ikarisziana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Jackson, E. B. 1995. *Sugar Confectionary Manufacture Second Edition*. London: Blackie Academic and Professional.
- Lawrence, D. V. 1991. *Food Flavoring*. New York: The AVI Publisher.
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly dari Sari Buah Mangga Kweni (*Mangnifera adorata* G.), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Muhandri, T. dan Kadarisman, D. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Novitasari, R. dan Wirjodirdjo, B. 2011. Mampukah Kebijakan Pergulaan Nasional Meningkatkan Perolehan Pendapatan Petani Tebu: Sebuah Penghampiran Dinamika Sistem. Jurusan Teknik Industri, Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya, *Jurnal Pangan*.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

- Puspitasari, D. 2004. *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu pada Industri Pengolahan Tahu*. Bogor: IPB Press.
- Robbins, S. P. 2003. *Organization Behaviour (9th Edition)*. New Jersey: Prentice Hall Inc.
- Slater, C. A. 1986. *Chocolate and Sugar Confectionary, Jams and Jellies. Herschdoerfer. SM. Edisi-3*. London: Academic Press.
- Susanto, T. dan Sucipta, N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: Family.
- Suseno, T. I. P., Nita, F. dan Netty, K. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 7 (1).
- Zulkifly, O. 2003. *Larutan Penyangga*.
<http://zulkifly.com/2010/03/larutanpenyangga.html>. (7 Februari 2015).